

Anlage 2: Rezept Lussekatter (Schwedisches Safrangebäck)

Hefeteig

250 ml	Milch
75 g	Butter
1 Dose	gemahlener Safran
500 g	Weizenmehl
½ Würfel	frische Hefe
1	Eigelb (Größe M)
75 g	Zucker
½ TL	Salz
½ TL	gemahlener Kardamom

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 EL Milch
- Einige Rosinen

Zubereitung

Hefeteig zubereiten

Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Safran zugeben und unter Rühren auflösen. Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Safran-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C / Heißluft etwa 170 °C

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und in etwa 12 gleich große Portionen teilen. Jedes Stück zu einer etwa 35 cm langen Rolle formen und von beiden Seiten gleichmäßig zu einem "s" einrollen. Die Teigstücke auf das Blech legen und zugedeckt nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

Bestreichen: Eigelb und Milch verrühren und die Teigstücke damit bestreichen. Rosinen in die Spiralen drücken. Backen.

Backzeit: etwa 12 Min.